

Ibiza del Mar

Abholkarte: Abholzeiten, täglich von 17-21.30 Uhr, dienstags Ruhetag
samstags von 15-22 Uhr!!!

Paella

Paella de albóndigas y huevos (Paella mit Hackfleischbällchen und Eiern)

Paella vegetariana (Gemüsepaella -auf Wunsch mit weißen Bohnen))

Paella ciega (blinde Paella, mit Garnelen und Calmar)

Paella marisco (Paella mit Meeresfrüchten)

Paella mixta (Paella mit Hühnchen und Meeresfrüchten)

Paella negra (Schwarze-Paella mit Tintenfisch und Meeresfrüchten)

Wir liefern Ihnen Ihre Paella, wenn Sie wünschen,
in der Paella Pfanne (25 € Kautiön für die Pfanne)
Paellapreis pro Person 16,90 €

Tapas frías / kalte Tapas

1 *Alioli con pan 3,90*

Alioli (hausgemacht) mit Brot

2 *Aceitunas verdes y negras 3,70*

Grüne und schwarze Oliven

3 *Aceitunas mixtos con Jalapeños 3,90*

Oliven gemischt mit mexikanischer Paprika

4 *Aceitunas Anchoas 3,70*

Grüne Oliven mit Sardellencreme

5 *Aceitunas Manzanilla 3,90*

Grüne Oliven

6 *Aceitunas gordales 3,90*

Große grüne Oliven

7 *Aceitunas gordales picante 3,90*

Große grüne pikante Oliven

8 *Aceitunas Aragonesas 4,40*

Schwarze Oliven aus Aragonien in Knoblauchöl

9 *Alcachofa en aceite 5,90*

Artischocken in Öl

10 *Jamon Serrano 5,90*

Serrano Schinken

11 *Chorizo 5,90*

Spanische Paprikawurst

12 *Salchichon Iberico 5,90*

Iberische Salami (Glutenfrei)

13 *Queso Manchego 6,50*

Spanischer gereifter Schafskäse

14 *Queso de Cabra 6,50*

Spanischer halbgereifter Ziegenkäse

15 *Ensalada de mariscos 6,20*

Meeresfrüchtesalat

16 *Boquerones en vinagre 4,90*

Sardellen in Essig eingelegt, mit Knoblauch garniert

17 *Boquerones Alinados 4,90*

Sardellen in Kräutern und Öl, mit Knoblauch garniert

18 *Tomatos secos en aceite 4,00*

Getrocknete Tomaten in Öl

Tapas calientes / warme Tapas

97 *Vieiras en wermut 9,90 €*

Jakobsmuscheln in Wermut

98 *Tapas de carne 7,50 €*

Schweine-Lachs Würfel mit Knoblauch

99 *Boquerones en tempura 6,50 €*

Sardellen im Teigmantel

100 *Calamares 6,50 €*

Mehlierte Tintenfischringe – frittiert

Ibiza del Mar

Tapas calientes / warme Tapas

- 101 *Muslitos del Mar 6,00*
Krebsbeine
- 102 *Churros de Patata dulce 4,90*
Süßkartoffeln in Churros Format
- 103 *Patatas españolas 4,60*
Kartoffelscheiben
- 104 *Patatas bravas 4,90*
Kartoffelwürfel mit Salsa Brava
- 105 *Papas arrugadas con mojo 6,50*
Salz-Runzelkartoffeln mit roter und grüner Soße
- 106 *Pinientos de Padrón 5,90*
Kleine Bratpaprika mit Meersalz
- 107 *Champinones al gijillo en vino 5,90*
Champignons mit Knoblauch in Rotwein
- 109 *Dátiles con bacon 6,50*
Datteln im Speckmantel (enthält Mandeln)
- 110 *Chorizo frito 6,70*
Spanische Paprikawurst (pikant) gebraten
Und in Brandy flambiert
- 111 *Albondigas en Salsa de tomate 7,00*
Hackfleischbällchen (Rind) in Tomatensoße
- 112 *Tortilla Española 7,50*
Omelett aus Kartoffeln, Zwiebeln, Ei
- 113 *Croquetas de pollo 5,90*
Hähnchenkroketten
- 114 *Pollo al gijillo en vino 7,90*
Hühnerbrustfilet mit Knoblauch in Weißwein
- 115 *Pollo con champinones en vino 7,90*
Hühnerbrustfilet mit Champignons in Rotwein
- 116 *Pinchitos de pollo 8,00*
4 Hühnerfleischspieße
- 117 *Desayuno de Ibiza 7,50*
Chorizo, Zwiebel, Weißkäse und Eier
- 118 *Empanadillas de atun 6,90*
Teigtaschen gefüllt mit Thunfisch
- 118 A *Alitas veraniegas 6,80*
Hähnchenflügel gebraten
- 119 *Verduras a la plancha 7,80*
Spanisches Grillgemüse
- 120 *Tapa de Primavera 7,80*
Frische Paprika, Aubergine, Zucchini,
Weisskäse und Kartoffeln
- 121 *Chorizo al Jamon 7,80*
Chorizo, Kartoffeln, Weisskäse
- 122 *Mejillones en Salsa de tomate 7,50*
Muschel(fleisch) in Tomatensoße
- 123 *Chipirones 7,50*
Babycalamares paniert, frittiert
- 124 *Boquerones fritos 6,90*
Sardellen gebraten
- 125 *Gambas al gijillo 8,50*
Garnelen in Knoblauch (geschält)
- 126 *Gambas a la Eulària 8,50*
Garnelen (geschält) mit Knoblauch in Weißwein
- 127 *Gambas al poncho 8,90*
Garnelen im Speckmantel
- 128 *Gambas en sherry 8,50*
Garnelen in Sherry
- 129 *Gambas aliñadas 8,50*
Garnelen mit Kräutern und Knoblauch
- 130 *Chipirones al gijillo 7,90*
Babycalamares gebraten, mit Knoblauch
- 131 *Pulpo a la gallega 19,90*
Oktopus (180-200 Gr.) auf galizische Art
- 132 *Tapa de Solomillo 15,90*
Rinderfiletstücke (ca. 150 Gramm)
- 133 *Alubias con patatas y chorizo 7,80*
Bohnen mit Kartoffeln und Chorizo
- 134 *Gambas mediterranea 8,90*
Garnelen (geschält mit Kopf) in mediterraner Soße
- 135 *Mejillones en salsa marinera 7,50*
Muschel in halber Schale, mit spanischer Soße nach Art des
Hauses (Weißwein, Tomate, Knoblauch und Gemüsepuree)
- 136 *Sepia en salsa de tomate 7,50*
Kleine Sepien in Tomatensoße

Ibiza del Mar

Sößens / Dips je 1.50 €

a1 *Mojo rojo*

a2 *Mojo verde*

a3 *Mojo picante*

a4 *Salsa Brava*

Nachtsch / Postres

201 *Churros* 5.50

Bebidas / Getränke

Estrella	3,00 € Zzgl. 0,5 Euro Flaschenpfand
Flache Weißwein (Spanisch) 1L	13,50 € Zzgl. 5 Euro Flaschenpfand
Flasche Rotwein (Spanisch) 1L	13,50 € Zzgl. 5 Euro Flaschenpfand
Flasche Rosé (Spanisch) 1L	13,50 € Zzgl. 5 Euro Flaschenpfand
Sangria hausgemacht (rot) 1L	13,50 € Zzgl. 5 Euro Flaschenpfand

**Wir bieten Ihnen täglich verschieden spanische
Flaschenweine im Angebot, bitte erfragen Sie diese!!!**

Coca Cola / Coca Cola light /Fanta / Sprite / Mezzo Mix 0,2L	2,00 €
Coca Cola / Coca Cola light / Sprite / 1L	3,80 €

Alle Preise verstehen sich in Euro!

Extra Brot 1.50 / extra Sößens 1.50

Täglich von 17-21 Uhr / Dienstags Ruhetag

WEBSEITE: www.ibizadelmar.de

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen!

Telefon

Tel: 0 61 81-4 27 82 41

Mobil: 01 74-7 77 75 94

Ibiza del Mar / Salzstraße 17 / 63450 Hanau
Steuernummer:02287230402